49e ANNÉE. — N° 43. 23 OCTOBRE 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Résultats de la campagne 1931-1932

La campagne 1930-1931 s'était terminée en baisse, baisse bientôt accentuée au cours des mois suivants, ainsi qu'en témoigne le tableau ci-dessous dressé par l'Office international du vin.

PRIX MOYEN A L'HECTOLITRE D'UN VIN ROUGE DE 9 DEGRÉS A LA PROPRIÉTÉ

(*d'après les cours des marchés méridionaux*).

	Campagne 1930-1931	Campagne 1931-1932
	francs	francs
Octobre	174	91
Novembre	171	80
Décembre	165	88
Janvier	156	86
Février	155	84
Mars	151	88
Avril	146	81
Mai	150	79
Juin	163	89
Juillet	175	121
Août	153	128
Septembre	115	125
Moyenne	156,2	95

Jusqu'en juin, nous connûmes des prix de misère, et si juillet modifia la situation, ce ne fut, hélas, que parce que les dégâts causés par le mildiou s'avérèrent si importants qu'on ne pouvait plus, dès ce moment, compter sur une récolte normale. Puis vinrent les inondations qui réduisirent encore les espérances des viticulteurs.

Si donc, il y a lieu d'être satisfait de la situation du marché des vins, on ne saurait s'en réjouir, car l'amélioration des cours a pour cause première, la ruine de nombreux propriétaires.

Malgré la déplorable situation économique qui a entraîné le chômage de nombreux ouvriers de l'industrie et la réduction des salaires, le chiffre de la consommation taxée est en légère augmentation sur celui de l'année précédente.

C'est, de toute évidence, à la diminution du prix du vin qu'il faut attribuer ce résultat.

Le tableau suivant nous montre qu'il en est toujours ainsi, et l'on peut prédire qu'il en sera toujours de même, à moins de circonstances extraordinaires.

Campagnes	Prix moyen sur les marchés du Midi	Consommation taxée
—	—	—
	Francs	Hectolitres
1890-1900	»	35.963.000
1900-1901	»	43.438.280
1901-1902	»	43.900.045
1910-1911	»	33.593.498
1911-1912	27.09	40.611.012
1918-1919	95.83	40.264.378
1919-1920	99.58	39 250.421
1920-1921	62.42	43.371.474
1921-1922	93.33	43.920.877
1922-1923	48.25	47.677.338
1923-1924	74.25	48.842.026
1924-1925	54.92	50.357.721
1925-1926	84.17	53.659.120
1926-1927	211 »	44.148.803
1927-1928	171.58	44 411.825
1928-1929	132.75	46.177.395
1929-1930	92.25	49.908.489
1930-1931	155 »	48.266.946
1931-1932	95 »	49.040.253

Si le marché français était fermé, on pourrait escompter une hausse rapide et probablement importante des vins bien constitués, parce que nombreux sont ceux qui devront aller à la chaudière.

Mais la hausse facilitera les importations de vins étrangers qui pourront freiner les cours.

Il serait donc quelque peu téméraire de pronostiquer l'avenir.

*
* *

On attend avec impatience les décrets qui fixeront la composition des vins de cette année. Il est bien certain que les chiffres minima seront moins élevés que ceux de la campagne précédente.

Tels vins qui auraient été réformés en 1931 seront déclarés bons pour le service en 1932. Je trouve que cela est absurde, et qu'il ne devrait y avoir que deux catégories de vins : les vins sains et les vins malades, ces derniers seuls exclus de la consommation.

A quand le déblocage ?

Nous recevons la communication suivante :

« La loi du 4 juillet 1931, article 7, 5me alinéa dit : « Un décret ordonnant le déblocage partiel ou total interviendra *obligatoirement*, lorsque sur les marchés prévus à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930, le cours moyen du vin aura été reconnu supérieur à celui des cinq campagnes précédentes ».

Or, l'exercice 1931-32 ayant pris fin le 30 septembre dernier, cet exercice est venu remplacer dans la série des cinq dernières années l'exercice 1927-1928.

Le cours moyen des vins dans ces deux exercices accuse une différence de plus de cent francs par hectolitre, et le décalage qui en résulte sur le cours moyen des cinq dernières années dépasse vingt francs.

Il ramène ce cours moyen des cinq dernières années prévu par la loi, très en-dessous, d'au moins quinze francs, des cours actuels.

Le déblocage est devenu obligatoire ! On fait appel à l'exécution de la loi ».

Lézignan (Aude), le 15 octobre 1932.

Dr Paul Bertrou.

La libre distillation et le vinage à la Société d'Agriculture du Gard

La Société centrale du Gard avait mis à l'ordre du jour de sa séance du 17 octobre courant, la question de la libre distillation et du vinage à la cuve.

Après discussion, l'Assemblée a adopté, à l'unanimité moins trois voix, la motion suivante, dont la première partie est la reproduction de la loi du 27 février 1906, la seconde partie reproduisant un vœu déjà émis par la Société centrale d'Agriculture du Gard, au cours de sa réunion du 19 juin 1905.

Voici le texte de la motion votée le 17 octobre :

Article unique. — Les propriétaires distillant les marcs, vins, cidres et poirés, prunes, cerises, prunelles et lies qui proviennent

exclusivement de leurs récoltes, sont dispensés de toute déclaration préalable et affranchis de l'exercice à partir du.....

Les propriétaires peuvent, en outre, utiliser leurs alcools au vinage à la cuve des vins et cidres de leur propre récolte, en franchise de tous droits.

L'alcoolisation des vins après fermentation est formellement interdite, même pour les vins d'exportation.

L. DEGRULLY.

STATISTIQUES VINICOLES

Nous empruntons au Moniteur Vinicole, les intéressantes observations qui suivent :

On sait l'importance primordiale du rôle que jouent les statistiques dans l'orientation du marché des vins. Chaque année, après les vendanges, on presse les Pouvoir publics de hâter la publication des déclarations de récolte et chacun, en les attendant, se livre à des pronostics sans fin. Chaque mois, on guette avec impatience la publication des statistiques mensuelles des sorties de la propriété et de la consommation, dans l'espoir d'y trouver un indice de la tenue des cours dans les semaines qui vont suivre.

S'est-on jamais demandé si ces chiffres officiels sont véritablement dignes de l'aveugle confiance qu'on leur accorde communément ? A-t-on jamais vérifié s'ils présentaient les rigoureuses garanties d'exactitude qu'on est en droit d'exiger de documents qui conditionnent l'écoulement d'une production dont la valeur s'établit, suivant les années, entre 6 et 10 milliards de francs?

Ces réflexions nous sont inspirées par la lecture de la Statistique agricole annuelle de 1930 que vient de publier, avec presque deux ans de retard, le ministère de l'Agriculture. La récolte vinicole de 1930 y est évaluée à 45 millions 637.970 hectolitres alors que, d'après les déclarations de récoltes publiées à l'époque par le ministère des Finances, elle n'avait atteint que 42.011.074 hectolitres, soit 3.626.896 hectolitres de moins.

Il faut bien noter que cette différence n'est pas un accident unique, on la retrouve chaque année, plus ou moins importante, ainsi qu'il résulte du tableau ci-dessous :

Années	Déclarations publiées par le Ministère des Finances	Evaluations du Ministère de l'Agriculture
	hl.	hl.
1930	42.011.074	45.637.970
1929	62.901.443	65.015.710
1928	58.596.117	60.321.020
1927	49.225.692	51.209.910
1926	40.787.955	42.612.050
1925	62.981.990	65.064.860

Laquelle de ces deux séries de chiffres se rapproche le plus de la réalité? Il est évidemment difficile de le dire, cependant on s'accorde généralement

pour reconnaître que, chaque année, une partie variable de la récolte échappe à la déclaration, les producteurs, surtout peut-être les petits, la conservant pour leur consommation personnelle et n'ayant pas besoin, pour ces quantités, de titres de circulation. Les évaluations du ministère de l'Agriculture auraient donc quelques chances d'exactitude, malheureusement, elles sont connues lorsque la récolte est disparue depuis longtemps.

Si les différences constatées ne portaient que sur quelques centaines de milliers d'hectos, on pourrait, à la rigueur, s'en accommoder, mais elles varient, pour les années envisagées, de 1,8 à 3,6 millions d'hectos et sont comparables aux quantités absorbées mensuellement par la consommation taxée. D'autre part, on sait que les stocks restant à la propriété en fin de campagne, ont oscillé, pour les mêmes années, entre 1,5 et 6,2 millions d'hectolitres. On a donc pu s'imaginer, de bonne foi, à diverses reprises, en prenant pour base les déclarations de récolte, que le vin allait manquer au vignoble avant les vendanges alors qu'en réalité, il en restait encore des quantités appréciables !

L'examen détaillé des statistiques est plein d'enseignements. Il montre que dans les régions de grande production, le Midi notamment, les déclarations sont faites avec beaucoup d'exactitude, les différences constatées étant des plus minimes. Il n'en est pas de même dans d'autres régions, et l'on peut remarquer, notamment, qu'en Gironde, la récolte déclarée de 1930 a été de 2.549.509 hectolitres alors que les Services agricoles l'ont évaluée à 4.573.730 hectolitres. On trouve également des différences considérables pour l'Aveyron avec 181.975 et et 436.170 hect., la Haute-Garonne avec 673.810 et 982.120, le Jura avec 52.434 et 107.600, la Hte-Loire avec 35.746 et 109.800, la Meurthe-et-Moselle avec 28.262 et 53.070, le Bas-Rhin avec 317.540 et 439.200, la Haute-Savoie avec 53.095 et 114.000, les Deux-Sèvres avec 111.709 et 224.810, l'Yonne avec 85.938 et 25.650.

Toutes ces constatations confirment bien l'opinion que la déclaration de récolte n'est pas entourée de toutes garanties nécessaires. On se souvient des incidents qui se sont produits en janvier 1930, quelques jours avant la publication de la récolte de 1929. Celle-ci a été retardée pour permettre la révision de certains chiffres qui avaient paru exagérés. Or les Services de l'Agriculture, pourtant peu suspects de partialité, ont estimé à 2, 1 millions l'insuffisance de ces déclarations !

A cette époque, il avait été question de réviser la loi du 29 juin 1907 sur les déclarations de récoltes. Ce serait œuvre certainement plus utile que beaucoup d'autres textes votés sous la pression des circonstances ou la menace des intéressés. Il faudrait que l'on eut enfin une déclaration qui corresponde exactement aux quantités récoltées et qui ne dépende plus de la fantaisie de chacun. Ce jour-là on aura fait beaucoup pour la sécurité du marché vinicole.

N.

LE BLOCAGE ET LA DISTILLATION LIBRE

La loi du 4 juillet 1931, qui a établi le statut de la viticulture et les décrets qui l'ont suivie (19 décembre 1931 — 22 décembre 1931 — 24 décembre 1931) ont complètement modifié la situation du viticulteur.

Le blocage, qui est la partie essentielle du *statut de la viticulture* a apporté, dans l'économie de la viticulture, un changement tel que les viticulteurs

peuvent, sans se déjuger, modifier, à leur tour, leurs conceptions et leurs préférences de la veille.

Lorsque la récolte d'une exploitation aura atteint 400 hectolitres, elle sera immobilisée dans la chai du viticulteur, dans une proportion indiquée par la loi et les décrets : la quantité bloquée ne pourra pas être vendue ; elle devra même être représentée à la Régie à toute réquisition.

La loi a ainsi pour but de ne permettre la vente que des quantités que le consommateur peut absorber.

Elle prévoit, d'ailleurs, que le déblocage de ces vins immobilisés pourra être ordonné par décret dans les conditions prévues par l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931.

Certes, pour sortir la viticulture de l'angoissante situation dans laquelle la surproduction l'avait mise, nous aurions préféré d'autres dispositions. Nous avions, d'ailleurs, fait connaître les mesures que nous préconisions. Et l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture, avait de son côté, en mars 1930, émis un vœu unanime à ce sujet.

La Commission interministérielle de la viticulture et le Parlement ayant donné leur préférence aux dispositions qui forment le statut de la viticulture, pour ne pas entraver le vote de la loi, lorsque l'action a été engagée, nous n'avons soulevé aucune critique.

Il avait été d'ailleurs formellement reconnu et proclamé par les auteurs mêmes de la loi du 4 juillet 1931, que cette loi était imparfaite et qu'il y aurait lieu d'y apporter de sérieux changements.

Nous ne pouvons que regretter que des changements, pour tout le monde reconnus nécessaires, n'aient pas été apportés à la loi avant sa mise en application, et que de nombreux points, sur lesquels les agents du Fisc sont eux-mêmes en désaccord, n'aient pas été éclaircis.

Tel qu'il est le statut de la viticulture renferme d'excellentes dispositions. Aussi, nous devons en faire l'essai loyal, en signaler les erreurs, les injustices, les contradictions et les inconséquences ; nous devons compléter le statut de la viticulture, le fortifier et le rendre viable, non le détruire.

LE BLOCAGE

Nous avons dit que le blocage est, dans ses grandes lignes, la partie essentielle de la loi. Aussi, il faut éviter que la mise en pratique du blocage ne rende la loi désastreuse ou inapplicable.

Il est fort probable (on peut dans tous les cas le supposer), que nous aurons une série d'exercices où la production de la France et de l'Algérie dépassera les besoins de la consommation.

Il faudra opérer le blocage *plusieurs années* de suite ; les vins bloqués rempliront la vaisselle vinaire de nos producteurs, qui faute de récipients, ne pourront plus loger leurs récoltes nouvelles.

Comment remédier à cette situation ?

Première solution. — Pour éviter cette accumulation de vin, ordonnera-t-on le déblocage même au cours d'un exercice surabondant ? Mais le marché des vins serait écrasé et négociants, petits et gros viticulteurs seraient infailliblement ruinés. Et d'ailleurs, dans son article 7 la loi semble bien dire que le déblocage ne s'opérera que lorsque le cours moyen du vin aura été reconnu supérieur à celui des cinq campagnes précédentes. Or, il est fort probable que nous ne reverrons pas, de quelques années, le cours moyen des cinq dernières campagnes.

Il est donc fort à craindre qu'on ne puisse pas procéder au déblocage.

Une 2ème solution consisterait à ne pas accumuler deux blocages successifs et à jeter à la rue les vins d'un premier blocage. Cette solution a été pratiquée ailleurs. Mais elle est trop barbare pour être acceptée chez nous.

Une 3ème solution consisterait à faire acheter par l'Etat, qui les convertirait en alcool, pour le carburant national ou d'autres emplois, tous les vins en excédent.

Cette solution ne peut être acceptée par les viticulteurs, si les prix d'achat de l'Etat sont inférieurs à la valeur de la denrée, ni par les contribuables si les prix sont acceptables par les viticulteurs.

Aux termes des décrets, en ce moment, l'Etat veut obliger le producteur à lui livrer de l'alcool de vin aux prix suivants, les 100 degrés : 500 à 400 fr., selon la pureté de l'alcool, s'il doit être livré pour satisfaire à la loi de 1930, et 250 à 200 frs, s'il doit être livré pour satisfaire à la loi de 1931.

Ces prix ne satisferont pas le viticulteur, qui retirera de son vin, selon les cas, frais déduits, 2 fr. 50 ou 1 fr. le degré, quand le cours normal du vin est de 10 fr. le degré. On peut même dire que cette solution est monstrueuse, car elle constitue une véritable spoliation. Et elle est tellement contraire à l'esprit de notre législation qu'on peut se demander si les tribunaux saisis consacreront cette spoliation. Est-ce que lorsque le Pays est en état de guerre, lorsque l'intérêt de l'individu doit s'effacer devant l'intérêt général, l'individu dépossédé ne reçoit pas la valeur même de la prestation ?

Cette solution ne satisfait pas davantage le contribuable, car l'Etat, qui revend 110 francs cet alcool aux importateurs d'essence fait une perte énorme, qui retombe sur le contribuable.

Ne perdons pas de vue que cette solution exige des agents de la Régie un travail formidable et des viticulteurs des pertes de temps, des complications et des tracasseries énervantes.

Cette solution, qui nous sera imposée cette année, ruineuse pour tous, ne nous paraît pas pouvoir être maintenue.

4e Solution. — Elle consisterait à distiller tous les vins bloqués, à faire prendre en charge par le producteur l'alcool provenant de cette distillation, le producteur ne pouvant décharger son compte qu'en jetant ce produit sur le marché des alcools.

Nous aboutirions ainsi à écraser le marché de l'alcool, dont les prix seraient tellement avilis qu'ils ne compenseraient pas les frais de distillation ; de telle sorte que la distillation deviendrait impossible. Cette solution est à rejeter.

PRIVILÈGE DU BOUILLEUR DE CRU

5e Solution. — Elle consiste dans la distillation libre : le viticulteur embarrassé de son vin convertirait une marchandise périssable et encombrante en une marchandise qui exige peu de place et qui se bonifie en vieillissant.

Le moment venu, quand les prix lui conviendront, il vendra son alcool dont l'acheteur paiera les droits, ou bien il l'emploiera à améliorer la récolte suivante en versant 1 ou 2 litres d'alcool dans 100 kilogrammes de vendange, à la cuve, avant la fermentation du raisin.

Cette solution est de nature à satisfaire tous les intérêts.

Il y a quelques années, pour montrer à tous que nous ne cherchions pas à frauder, nous demandions le droit au vinage en franchise avec l'alcool de

vin de notre récolte préalablement pris en charge, la décharge du compte devant s'opérer par l'introduction de notre alcool dans la cuve, en présence de la Régie.

Mais depuis un an surtout, les producteurs de vin et de cidre font une campagne des plus heureuses en faveur *du rétablissement du privilège du bouilleur de cru*, comportant le droit pour le producteur de l'alcool d'en disposer chez lui selon son intérêt.

Et nous devons nous associer à cette campagne, qui tend à assurer le respect du *droit de propriété* et à rendre *la liberté* au producteur. Le producteur de cidre et de vin pourra disposer *chez lui* de son alcool comme il l'entend ; et il ne nuira ni à autrui ni aux finances de l'Etat.

CRITIQUES

Que reproche t-on à ce régime de liberté ?

1re Critique. — Les droits très élevés sur l'alcool sont très tentants ; et ce rétablissement du privilège du bouilleur de cru, facilitant la fraude, ferait perdre beaucoup à l'Etat.

Nous avions accepté cette assertion comme parole d'Evangile. Et nous avions eu tort ; car il résulte d'études très sérieuses qui ont été faites, et, notamment, d'un discours très documenté et très applaudi, prononcé au Sénat le 3 juillet 1931 par M. le Sénateur Damecour, président de la Chambre d'agriculture de la Manche, qu'il n'en est rien.

Il résulte, en effet, des statistiques du ministère des finances, que, de 1903 à 1906, en temps de réorganisation, les droits ont été perçus par l'Etat sur 1.421.000 hectolitres d'alcool, tandis qu'en période de liberté, de 1900 à 1903, ils ont été perçus sur 1.462.000 hectolitres, soit sur 40.000 hectolitres de plus. Le retour à la liberté en 1907 a donné les mêmes résultats.

La raison est que le régime de liberté favorise la production et augmente ainsi le volume de la marchandise jetée sur le marché.

Les partisans de la liberté ne sont pas des fraudeurs et ils s'associeront d'ailleurs volontiers à toutes dispositions légales réprimant rigoureusement la fraude.

Supposons même que contrairement aux statistiques, l'Etat soit victime de petites fraudes lui occasionnant une perte annuelle de 25 à 30 millions.

Comparons cette perte avec celle de 200 milions, à raison de 400 fr. par hectolitre d'alcool qu'il va être obligé de faire en achetant à 500 fr. ce qu'il revendra frais déduit 80 fr.

2e Critique. — La santé publique est en jeu; lorsque l'homme a à sa disposition de l'alcool qui lui coûte bon marché, il en fait abus; il compromet sa santé.

Mais les statistiques montrent encore que, dans les fermes où on produit de l'alcool, il y a beaucoup moins d'intempérance que dans les villes, où on ne le produit pas.

Il est une deuxième série de critiques, que nous devons examiner, celles là tendant à démontrer que le vinage avec l'alcool de vin est contraire aux intérêts de la viticulture.

3e Critique. — Le vinage est la préface *du mouillage* : il suffit de réfléchir quelques instants pour se rendre compte que cette critique est de tous points inexacte : quel intérêt peut avoir, en effet, un viticulteur, qui a récolté du vin 7° à l'amener à grand frais, par le vinage à 8° pour ensuite, s'exposant

à des peines correctionnelles graves, le ramener à 7° en ajoutant de l'eau ?

Le vin se vendant au degré, il a intérêt à relever son degré, dans une proportion heureuse, c'est-à-dire dans une faible proportion, mais non à l'abaisser. Car, en relevant le degré, il consolide son vin, il lui donne une meilleure couleur; il en rend le goût plus agréable et ainsi il obtient du degré un meilleur prix. En mouillant son vin, au contraire, il le détériore et en abaisse le prix.

L'effet très heureux d'un vinage modéré à la cuve avec de l'alcool de vin est incontestable ; il est reconnu par nos chimistes et nos praticiens.

4° Critique. — « Par le vinage à la cuve, avec l'alcool de vin, vous obtenez, nous dit-on, avec de petits vins, vins de plaine, de jolis vins qui concurrencent nos vins de coteaux ». On ajoute : « Il ne faut pas encourager la production des vins de plaine et vous l'encouragez si vous leur permettez de s'améliorer au point de faire concurrence aux vins qui ont des qualités absolument naturelles, à nos vins de coteaux. »

Il y a tout d'abord lieu de noter que ce sont les mêmes détracteurs, qui n'hésitent pas à risquer des critiques contradictoires ; d'une part, ils contestent les heureux effets du vinage et, d'autre part, ils craignent que l'amélioration des petits vins par le vinage ne nuise à la vente des beaux vins, vins de coteaux.

Nous avons répondu à la première critique. A la deuxième, nous répondrons qu'on ne peut, sans obtenir un monstre, relever un vin de plaine de 7 ou 8 degrés à plus de 8 ou 9°5.

Ces vins ne concurrenceront donc pas les vins de coteaux, qui auront toujours une couleur plus belle et une saveur supérieure.

Mais ces vins améliorés auront été obtenus en détruisant des vins petits, peut-être mal équilibrés, qui auraient pesé sur les cours et surtout sur les cours des beaux vins. Est-ce qu'on a jamais vu les beaux vins se vendre cher, quand il y a des excédents de vin et que, sur le marché, on jette des vins à bas prix ?

Donc, une large distillation, une réduction importante du volume du vin à la recherche d'un consommateur profitera à tous les producteurs, aux producteurs de vins moyens comme aux producteurs de beaux vins.

La distillation libre permettra à ceux, que ne satisfont pas les cours d'une année, d'attendre les années suivantes pour réaliser, sous une autre forme, leur production.

Et leur attitude fera l'affaire des vignerons qui, ne pouvant pas attendre, voudront réaliser de suite.

L'ÉGALITÉ DE TOUS LES VIGNERONS

Enfin, il y a une autre raison de justice et d'opportunité qui milite en faveur du privilège du bouilleur de cru ; *c'est le retour à un régime d'égalité.*

Tandis que les 2/3 des viticulteurs de France peuvent viner leur vendange *en y ajoutant du sucre* (extrait de la betterave) et de l'eau, l'autre tiers, ceux du Midi et du Sud-Ouest ne peuvent pas viner avec de l'alcool de vin, de l'extrait de vin.

Et il est vraiment curieux que ceux qui nous refusent le droit de viner notre vendange, *avec de l'extrait de vin* ne protestent que très faiblement contre le vinage avec du sucre dans des contrées privilégiées.

Personne n'ignore, d'ailleurs, que si une opération incite à l'emploi exagéré de l'eau, c'est-à-dire au mouillage, c'est le sucrage

Notons, d'ailleurs, que s'il est des espaces dans le Midi qui soient favorisés par le soleil et le vent marin, il en est bien d'autres qui n'ont pas plus de soleil que le centre de la France.

N'avons-nous pas dans toutes les communes qui touchent aux contreforts des Pyrénées, des vallées où le raisin ne mûrit pas toujours bien, ou même, de pratique ancestrale, on cultive sur hautains et où l'on produit pourtant des vins très estimés ?

Ne serait-il pas juste que les vignerons de ces communes puissent employer les mêmes méthodes que leurs confrères du Centre ?

Rien ne s'oppose à ce que nous remettions tous les viticulteurs français sur un pied d'égalité.

Il y a deux ans c'eût été possible, puisque, en mars 1930, tous les représentants des régions viticoles de France s'étaient mis d'accord sur le vœu suivant :

« Que le vinage à la cuve en franchise, à base d'alcool de vin ou de cidre,
« en attendant la fabrication des moûts concentrés, soit substitué au
« sucrage jusqu'à concurrence de 2 degrés dans les régions où celui-ci est
« autorisé par les usages locaux et constants. »

Et l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture vota à l'unanimité ce vœu sans discussion.

A ce moment donc, les représentants des viticulteurs du Centre, de l'Est, de l'Ouest disaient : « Nous sommes obligés de relever le degré alcoolique de nos vins. Grâce à cette pratique constante, nous produisons des vins très appréciés ; et nous ne saurions y renoncer. Mais, si l'on nous permettait de relever le degré alcoolique par de l'alcool de vin, nous l'accepterions. »

Il est regrettable qu'on n'ait pas profité de ce beau mouvement de solidarité pour rétablir l'égalité entre tous les producteurs de vin.

Depuis, il se peut que l'opinion des viticulteurs privilégiés, au point de vue du sucrage ne veuillent pas renoncer à leur privilège, et j'estime qu'il serait maladroit de chercher à les y contraindre.

Mais, en leur maintenant le droit au sucrage, donnons leur la faculté de distiller librement une partie de leur récolte et d'employer l'alcool produit sur leur propre vendange.

Quelques viticulteurs opteront certainement pour la distillation et le vinage avec l'alcool de vin. Ce sera toujours autant de gagné ; et, peu à peu, quand le vin sera très médiocre et bon marché, la distillation gagnera du terrain. Et le vinage finira par triompher du sucrage.

Dans tous les cas, il est bien certain que nous n'arriverons à diminuer ou faire cesser la pratique du sucrage qu'en accordant la distillation libre du vin.

Le privilège du bouilleur de cru n'est pas une innovation

A entendre ceux qui protestent contre ce régime de liberté et d'opportunité, il semblerait que l'établissement du privilège du bouilleur de cru serait une innovation, susceptible de nous ménager d'épouvantables surprises.

Mais la vérité est autre : dans notre histoire, la distillation libre a été la règle, et l'interdiction l'exception.

Pour ne pas remonter plus haut, en 1-12, l'abolition de l'exercice chez les bouilleurs de cru *récoltants* fut décidé.

Cette liberté subsista jusqu'au 2 août 1870, c'est-à-dire pendant près de

60 ans, maintenue par la Restauration, la Monarchie de Juillet, la 2me République, le Second Empire.

En 1871, Pouger-Querter, pour gager l'emprunt des 5 milliards, crut ingénieux et habile d'établir l'exercice à domicile.

Devant les protestations véhémentes du pays, l'assemblée vote à 101 voix de majorité, le 16 décembre 1875, la loi suivante :

« *Article unique*. — Les propriétaires qui distillent des vins, marcs, cidres, « prunes et cerises, provenant exclusivement de leurs récoltes, *sont dispensés de toute déclaration préalable et affranchis de l'exercice* ».

Le débat fut très passionné ; car le Gouvernement, comme toujours, quand il s'agit de restreindre la liberté, était opposé à l'adoption du projet.

M. Bocher, membre de l'assemblée, fut un des orateurs les plus énergiques.

Et voici ses propres paroles, que nous devons faire nôtres.

« Nous, dit-il, les bouilleurs, nous sommes des propriétaires, des labou- « reurs, des vignerons ; nous récoltons, nous consommons chez nous nos « fruits, les produits de nos champs ; nous respectons les lois ; nous payons « régulièrement nos impôts. — Nous vous demandons de ne pas nous traiter « en suspects.

« S'il y a parmi nous des malfaiteurs, punissez-les et soyez impitoyables ; « mais ne nous confondez pas avec eux et respectez, en nous, et chez nous, « la liberté des travailleurs et la dignité du citoyen ».

En 1903, Rouvier, ministre des finances, obtint du Parlement le retour à l'exercice.

Mais, se rendant compte de ses mauvais effets, le même ministre, par la loi du 29 février 1906, rétablit la liberté de distillation et abolit l'exercice.

En 1916, mettant à profit la guerre, le Gouvernement rétablit la réglementation à l'exercice (distillation à l'atelier public).

Il est bien dit dans le préambule de cette loi qu'elle sera applicable jusqu'à la fin des hostilités. — Cette loi, essentiellement provisoire, eût donc dû être abrogée en 1919.

Mais cette promesse n'a pas été tenue.

Il nous appartient de rétablir un régime d'égalité, de liberté et d'opportunité, qui a fait ses preuves : grâce à la libre distillation la récolte de 1875, qui s'était élevée à 83 millions d'hectolitres de vin (malgré que la consommation du vin fut moindre qu'aujourd'hui), pût s'écouler sans crise et sans ruine.

Nous vous demandons donc d'émettre le vœu suivant :

Vœu. — *Le Comité d'Etudes pour le redressement économique de la Haute-Garonne :*

Considérant que la loi du 4 juillet 1931 et les décrets qui font suite, sont d'une complexité et d'une ambiguïté qui surprend même les agents des administrations intéressées créant un état d'incertitude et paralysant ainsi le marché des vins ;

Considérant qu'il est urgent de clarifier et de simplifier des textes que les intéressés ne savent comment interpréter ;

Considérant qu'il y a lieu de compléter, sans le moindre retard, le statut de la viticulture en autorisant la transformation des vins bloqués, sans

perte pour l'Etat et sans obligation pour les producteurs, de céder leurs produits à vil prix ;

Considérant que le rétablissement du privilège du bouilleur de cru, longtemps pratiqué en France avec succès, est imposé par le blocage des vins ;

Considérant que le retour à ce régime peut seul nous conduire vers l'égalité entre tous les producteurs de fruits et de vins, comme vers un régime de liberté, dont rien ne justifie l'abolition ;

Considérant que le rétablissement du privilège du bouilleur de cru complétant les dispositions relatives au blocage améliorant la situation du marché des vins, sans sacrifices pour l'Etat, permettra au viticulteur de vivre de son travail.

Considérant que la prospérité de la viticulture conditionne la prospérité de la nation ;

Emet le vœu :

1° que le statut de la viticulture soit au plus tôt modifié dans le sens de la justice et de la clarté ;

2° que le privilège du bouilleur de cru, complément indispensable du blocage, soit de suite rétabli, avec faculté de vinage en franchise à la cuve avec l'alcool de vin, la pratique de ce droit pouvant mieux que tout autre moyen, résoudre, sans perte pour l'Etat, les difficultés du moment et celles qui nous menacent ;

3° que le présent vœu soit communiqué à nos parlementaires et au Gouvernement.

Toulouse, le 24 février 1932.

A. Couzinet,
Président de la Chambre d'Agriculture
de la Haute-Garonne
et de la Chambre régionale d'agriculture
du Sud-Ouest.

FIN SEPTEMBRE 1932 EN YONNE

Cette fois c'est très net. Le soleil a respecté le calendrier. Le 20 septembre, salve d'artillerie annonçant la fête du lendemain, le lendemain c'était la fin de l'été. Pluie. En deux jours, la température est tombée de 10 degrés.

Automne, printemps, été, bons s'il en fût pour les plantes et pour les animaux... de trait et leurs conducteurs.

Pluies alternant avec pleines semaines ensoleillées. La fauchaison et la moisson se faisant..... dans un fauteuil, sans dossier toutefois. Les battages avec le minimum de poussière. Pourquoi ne décide-t-on pas la locomobile à avaler celle qui reste et en même temps à digérer les graines de chardons et autres plantes indésirables que libère la batteuse ?

Les vignes vont bien. On consomme les Chasselas que les guêpes ont bien voulu laisser sur les treilles. On déguste même comme raisin de table l'Oberlin 595. Il n'est guère plus mauvais que les raisins verts expédiés de la vallée du Rhône.

On attend patiemment une vendange moyenne. La patience vient de ce que les vendanges du Midi sont en retard et ne donnent encore pas le signal

des vins bourrus. Il est probable que ces derniers viendront se faire ondoyer par les vendanges fruitées de l'Est.

*
* *

Dans le vignoble de Saint-Bris, le Mourvèdre × Rupestris 1202 Couderc semble décidément sensible au phylloxéra comme porte-greffe des cépages blancs dans les marnes kimeridgiennes.

Le décapitage de ceps dans les « taches » (places) phylloxérées, en avril, n'a pas donné de repousses, tellement les racines sont malades.

Il est vrai qu'on l'a planté en sols très chlorosants dosant jusqu'à 60 pour cent de calcaire. Le phylloxéra n'est pas le seul responsable.

On reproche maintenant aussi aux porte-greffes franco-américains de provoquer la coulure quand ils sont trop vigoureux.

On se propose donc d'employer des américo-américains comme les Riparia × Berlandieri (420 A — 34 E M — 161 × 49, les Berlandieri-Rupestris de Richter (33 R. 99 R. 100 R.) ou à défaut, le Chasselas × Berlandieri 41 B.

Les hybrides de Riparia sont préférables à la limite culturale de la vigne comme favorisant la précocité... ce qui nous vaut l'Oberlin cité plus haut.

*
* *

Le commerce des vins passe de plus en plus aux Sociétés d'alimentation à succursales multiples qui arrivent à supprimer la tonnellerie moyenne comme l'ont fait les distributeurs d'essences pour automobiles.

Sur un embranchement industriel à Sens, une Coopérative de consommation Champenoise vient d'inaugurer un bâtiment avec quais de réception et chargement pour 30 camions.

Les cuves verrées à elles seules occupent 500 mètres carrés élevés sur 4 étages et peuvent renfermer 7.000 hectolitres de vin.

Si on les remplit et les vide une fois par mois, c'est donc près de 100.000 hectolitres qui échapperont aux tonneliers, aux marchands de vins, et en partie au fisc puisqu'une coopérative ne fait pas de bénéfices.

Il y a là une importante évolution.

*
* *

Il faut reconnaître que cette année, le Centre, l'Est et le Nord ont été privilégiés par les saisons. Les blés sont bons, les grappes sont belles, espérons manger enfin du pain blanc et boire du vin « friand ».

Pierre LARUE,
Ingénieur agronome à Gurgy-sur-Yonne.

LA SITUATION EN HONGRIE

Les prévisions concernant la quantité de la récolte de cette année en Autriche ont été fortement réduites au cours des dernières semaines. En juillet on a espéré encore que la récolte serait aussi grande que l'année passée (1.300 000 hl) pendant qu'on évalue actuellement la récolte à 7 à 800.000 hl. La grêle, les maladies cryptogamiques, l'Eudémis, la pourriture et la sécheresse ont réduit sensiblement la quantité. Grâce à l'automne exceptionnellement chaud on espère que la qualité des vins sera excellente. Les prix des moûts sont très fermes et on les cote actuellement en moûts ordinaires à environ 50 Schellings l'hectolitre.

Jusqu'à présent, le marché ne présente aucun mouvement, le commerce et les producteurs sont à l'expectative. Donc les prix ne s'établiront que pendant ou après les vendanges. Les stocks de la dernière récolte ne sont pas considérables et la consommation est, pour cause des prix toujours encore bas, satisfaisante. L'importation est, par les restrictions en vigueur, peu active. Les raisins de table de la production autrichienne se sont écoulés facilement à des prix convenables.

En général, les pépinières et les champs des pieds-mères se sont très bien développés, mais il y a quelques contrées où ils ont souffert de la grêle. On espère que par le beau temps qui règne, le bois arrivera à une maturation parfaite.

On porte de l'intérêt pour les plants de bonnes variétés de raisins de table précoces, surtout Perle de Csaba et hybrides de Mathiász greffés sur Berlandieri × Riparia, Téléki 8B et 5BB, pendant que les plants greffés des variétés pour la cuve ne sont encore que peu demandés.

TÉLÉKI.

PULVÉRISATION

Depuis quelques années déjà, la question est à l'honneur et c'est normal, car il faut bien se convaincre que les arbres fruitiers, par la faveur qu'obtiennent les beaux fruits, doivent être soignés et traités au même titre que les vignes.

Longtemps négligée, la question de pulvérisation des arbres fruitiers a été soudain admise, le chemin vite parcouru. Il fallait bien aller vite devant la concurrence des fruits sains de l'étranger et les importations toujours croissantes et primées des beaux fruits.

Contre toute concurrence, il faut lutter : ayons donc de beaux fruits, et pour cela soignons nos arbres, pulvérisons.

Il fallait du nouveau ; les pulvérisateurs à vignes connus étant sans intérêt ni utilité, comme étant trop petits et trop faibles, les constructeurs ont dû s'attacher à de rapides mises au point d'appareils plus forts, plus puissants. Diverses questions ou problèmes ont été également résolus comme : l'obtention des pressions et leur régularité dans les jets jusqu'à épuisement du récipient, l'orientation des jets, leur commande, etc., etc...

Les pressions à obtenir varient de 8 à 30 kilos et cela suppose de la part des récipients une résistance proportionnée. Les capacités vont de 12 à 200 et 3.0 litres. Cela oblige à avoir des appareils montés sur roues, car les arbres sont souvent éloignés les uns des autres et l'ensemble, réservoir, pompes, régulateur de pression, est, chez les gros appareils, parfois fort lourd.

Les liquides employés jouent aussi leur rôle et nécessitent telles ou telles matières, afin d'éviter l'usure prématurée, la détérioration des pompes. Les pompes sont la partie délicate et demandent des soins, d'ailleurs les constructeurs recommandent de rincer toujours, après usage, le soir, à l'eau claire, ou dans quelques cas : huiles d'anthracène ou produits similaires, à l'eau tiède, les appareils ayant servi.

Pour la hauteur du jet, on utilise des lances rigides en tubes, ou souples en caoutchouc monté, sur bambous longs de 5 mètres au plus. Le jet peut

atteindre pour les plus gros appareils, en fournissant un brouillard projeté très fortement, la coquette hauteur de 10 mètres. Les gros appareils permettent d'utiliser à la fois deux, trois et même quatre lances.

Pour l'obtention des pressions, les appareils sont chargés, soit par des pompes à bras, soit par des pompes mues par moteur, soit au moyen de bouteilles à air, la pression est régularisée par des cloches à air à la sortie du liquide dont l'homogénéité est assurée par des agitateurs ou par barbottage.

Les appareils pour arbres fruitiers peuvent rendre d'autres services vu leur force, ainsi on peut les utiliser pour blanchir à la chaux, désinfecter, doucher, laver les voitures, etc...

La question de pulvérisation des arbres à fruits et autres, a été mise sérieusement à l'étude, les constructeurs ont fourni un bel effort et de beaux appareils. Ils sont robustes, puissants, enfin simples à manier.

La pulvérisation des arbres fruitiers est, de jour en jour, de plus en plus mise en pratique, et nul doute que nos marchés en fruits ne pourront que profiter des soins que les agriculteurs se doivent de donner à leurs plantations.

* * *

C'est pour cela que la Foire de Printemps d'Avignon, qui, avant tout, est une manifestation essentiellement agricole et qui, de ce fait, s'est toujours intéressée aux nouveautés et aux progrès de cette branche, a ajouté à ses expériences de démonstrations de tracteurs, des expériences de démonstration d'appareils pour arbres fruitiers.

Cette année 1932, pour la seconde fois, ont eu lieu, en effet, le jeudi 28 avril, au champ de motoculture du Pontet, des démonstrations d'appareils de toute puissance, et l'intérêt suscité par ces expériences, la foule qui les a suivies et entourées, montrent bien que cette question nouvelle méritait une telle place, que le Comité lui a magistralement donnée.

Disons que pour souligner encore cette manifestation, le lendemain vendredi 29 avril, avait lieu une seconde journée de démonstration toute pratique dans un verger de Villeneuve-les-Avignon, sous la direction de M. Joessel, délégué du Ministère de l'Agriculture, avec le concours du Comité de la Foire du Printemps et du Syndicat des Arboriculteurs de cette commune

Les nombreux visiteurs et agriculteurs qui ont pu voir fonctionner les appareils ayant participé à ces démonstrations, seront heureux de trouver ci-après leur description.

* * *

Appareils présentés par la Maison Brondet, à Saint-Andiol

Pulvérisateur mixte n° 3. — Description :

Chassis : En acier U rigide absolument indéformable.

Réservoir : en cuivre rouge très fort, cylindrique, à fonds bombés, se remplissant par une large ouverture, munie d'une grille passoire amovible. L'orifice d'aspiration comprend une grille facilement démontable. La capacité varie de 100 à 200 litres.

Roues : à cliquets, diamètre 0,75, 0,85 et plus, jantes très larges de 0,10.

Essieu : en acier comprimé de 40 m/m. portant les 2 cames de commande des pompes.

Pompes : au nombre de 2, à diaphragmes, à grand débit, fonctionnant uniquement au moyen de la traction animale.

Conducteur : le conducteur est assis au-dessus du réservoir.

Robinet : à 3 eaux, commandé par une poignée se trouvant à côté du siège du conducteur. Il porte deux grilles amovibles pouvant être visitées en pleine pression.

Jets : à hélice, monté sur rotule, réglable sur une lance bambou de 2 mètres.

Mécanisme : fonctionnement doux et régulier assuré par cames et galets.

Embrayage : au moyen d'un levier placé à côté du siège du conducteur.

Dispositif de sûreté : autorégulateur maintenant une pression constante dans le récipient d'air, absolument automatique et d'une efficacité absolue, il permet le fonctionnement des pompes, le robinet étant fermé. Cet autorégulateur opère un brassage continuel du liquide dans le réservoir.

Graissage : à haute pression par pompes et graisseurs Técalémit.

Pulvérisateur à bras à agitateur mécanique. — Pression 10 kilos. — Description :



Fig. 1. — Pulvérisateur à bras.

Chassis : en acier U très rigide.

Réservoir : en cuivre rouge très fort. Capacité 100 litres.

Le pulvérisateur à bras est muni d'une pompe Brondet à piston, modèle déposé en France et à l'Etranger, entièrement en bronze actionnée par un levier. La chambre de compression de grande capacité est en cuivre rouge de forte épaisseur. Elle est éprouvée à la pression de 15 kilos.

Ce pulvérisateur comporte un manomètre, le jet est réglable sur une lance bambou de 2 mètres (Fig. 1).

Super-pulvérisateur Brondet à traction et à moteur. — Pression 15 kilos.

Cet appareil peut alimenter à forte pression 4 lances.

Un autorégulateur de pression assure un brassage énergique du liquide.

Caractéristique : Moteur Japy 1 CV 1/2, refroidissement à air.

Deux pompes Brondet, modèle déposé en France et à l'Etranger entièrement en bronze. Chambre de compression de grande capacité en cuivre rouge de forte épaisseur.

Réservoir en cuivre rouge très fort. Capacité 225 litres.

Hauteur de l'appareil : 1 mètre.

Ecartement des roues : 0,80.

(*à suivre*)

Ed. ZACHAREWICZ,
Directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse, Président du Comité de la Foire de Printemps d'Avignon.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Participation de la France au Congrès de la vigne et du vin, à Rome. — Toutes les nations suivent avec le plus vif intérêt la préparation du 5me Congrès International de la vigne et du vin qui se déroulera à Rome, du 23 au 31 octobre, sous le haut patronage de Sa Majesté le Roi d'Italie et sous les auspices du Ministre de l'Agriculture.

La France, grande nation viticole, qui a tant fait pour la propagande en faveur du développement de la consommation du vin, participera aux travaux de ce Congrès avec un grand nombre de délégués.

La délégation française sera présidée par M. Edouard Barthe, président du Groupe Viticole de la Chambre des députés et président de l'Office International du vin. Parmi les parlementaires qui l'accompagneront, nous pouvons citer : M. Mario Routan, sénateur, ancien ministre ; M. Peyra, M. Gellie et M. Roux-Freissinenc. En outre, parmi les rapporteurs généraux du Congrès figureront : M. Jules Ventre, professeur à l'Ecole nationale de Montpellier, rapporteur général sur la question de l'utilisation des sous-produits de la vigne, et M. Semichon, rapporteur général de la question de l'unification des méthodes d'analyse du vin.

D'autres relations et travaux de grande importance ont été envoyés par des congressistes français. Nous citerons : « Le vin dans l'hygiène et dans la thérapeutique médicale », par les docteurs Eylaud et Malachowski ; « Les meilleurs moyens d'augmenter la consommation du vin », par M. Nougaret ; « Le problème du commerce extérieur du vin », par M. Prats ; « Les moyens d'améliorer la production et la consommation des produits sans alcool », par M. Hugues.

Des rapport techniques seront également fournis par MM. Marcard, Vermorel et Rives. Une série de rapports, notamment sur le développement de la culture du raisin et sur les moûts concentrés sera présentée par les délégués de l'Algérie. Enfin, M. Léon Douarche, directeur de l'Office International du vin, est adjoint au rapporteur général du Congrès pour présenter un rapport sur les résultats des Congrès et des conférences antérieurs au Congrès de Rome, comparés avec les résultats acquis à ce Congrès.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1931-1932 (Mois de Septembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	6.888	91.814	31.421	340.158	40.359
2	Aisne	643	9.654	30.714	343.002	51.579
3	Allier	5.120	56.577	56.151	605.544	79 082
4	Alpes (Basses-)	337	6.481	7.004	65.587	6 945
5	Alpes (Hautes-)	462	9.344	9.743	407.830	10.231
6	Alpes-Maritimes	537	9.323	47.245	586.198	47.114
7	Ardèche	28 617	391.358	24 191	300.784	30.576
8	Ardennes	»	«	15.738	175.431	31.794
9	Ariège	771	46.374	14.737	136.442	9 881
10	Aube	2.714	34.217	40.255	439.707	61 280
11	Aude	430.495	6.002.345	35.477	596.329	103.239
12	Aveyron	4 607	58.788	33.434	4 4.807	25 976
13	Bouches-du-Rhône	52.359	884.096	92.188	1.096.326	129.517
14	Calvados	»	»	21.979	154.935	47.885
15	Cantal	17	533	25.167	292.355	24.603
16	Charente	10.636	546.416	37.942	352.980	36.916
17	Charente-Inférieure	30.297	737.810	50 547	444.519	59 476
18	Cher	2.685	37.385	36.693	399 976	40.422
19	Corrèze	396	8.752	25.981	290.482	23 665
21	Côte-d'Or	8.142	125.397	48.863	580.047	370.059
22	Côtes-du-Nord	»	»	16.118	180.513	30 907
23	Creuse	»	41	34.780	346.810	30.647
24	Dordogne	20.717	394.790	34.459	389.629	39 360
25	Doubs	2	126	41.577	510.080	71 190
26	Drôme	4.358	120.987	13.757	159.366	25.420
27	Eure	»	18	11.821	118 388	16.368
28	Eure-et-Loir	6	106	26.539	267.832	43.000
29	Finistère	»	»	58 951	678.762	105 630
30	Gard	207.519	3.510.516	46 190	635.382	77 506
31	Garonne (Haute-)	26.063	330.081	54.194	562.868	52 004
32	Gers	45.038	580.058	13.563	146.412	30 079
33	Gironde	217.5 8	2.765.284	133.282	1.710.515	1.088.875
34	Hérault	790.925	10.763.127	62 931	958.577	479.201
35	Ille-et-Vilaine	»	»	15.369	181.937	33 887
36	Indre	3.526	61.358	31.269	285.7 8	23 338
37	Indre-et-Loire	20.597	297.394	41 375	477.416	84 926
38	Isère	13.594	166.548	56.360	619.830	68 606
39	Jura	2.818	28.162	29.365	315.343	50 107
40	Landes	8.987	130.433	25 623	276.475	20 920
41	Loir-et-Cher	12 379	333.401	28 847	408.021	40.458
42	Loire	5.928	81.089	105.167	1.201.563	160.418
43	Loire (Haute-)	214	4.410	38.162	460.873	43.498
44	Loire-Inférieure	19.322	299.490	87.545	1.038.158	107.336
45	Loiret	6.193	69.160	48 359	474.337	82 970
46	Lot	5.566	81.430	15.529	172.779	7 666
47	Lot-et-Garonne	25.429	373.859	29.084	317.642	18.638
48	Lozère	183	3.776	9.315	105.496	11.661
49	Maine-et-Loire	16.936	385.830	38.128	527.136	131.041
50	Manche	»	»	6 838	64.978	18.658
51	Marne	8.052	130.833	104.784	1.170.041	1.266.615
52	Marne (Haute-)	202	2.015	24 420	292.016	39 812
53	Mayenne	4	84	3 853	42.384	11.[illegible]
54	Meurthe-et-Moselle	42[illegible]	6.099	69.845	878.322	145.791
55	Meuse	234	2.297	32 000	384.281	50.109
56	Morbihan	54	[illegible]52	16 967	186.[illegible]06	38.100
57	Moselle	396	6.935	23.476	282.125	47.617

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	740	12.525	38.920	420.065	57.458
59	Nord	»	»	70.552	8[illegible]3.810	283.407
60	Oise	»	»	24.61[illegible]	293.815	[illegible]
61	Orne	»	»	5.[illegible]	64.219	15.500
62	Pas-de-Calais	»	»	3[illegible]	8[illegible]	87.[illegible]
63	Puy-de-Dôme	5.676	65.527	71.538	758.530	83.914
64	Pyrénées (Basses-)	6.285	67.242	54.029	564.0[illegible]5	66.763
65	Pyrénées (Hautes-)	553	11.088	22.37[illegible]	201.756	19.191
66	Pyrénées-Orientales	168.398	3.292.773	30 041	534.352	138.146
67	Rhin (Bas)	7.037	143.[illegible]99	20.525	285.272	94 231
68	Rhin (Haut)	13.620	286.694	32.770	479.950	94.412
69	Rhône	44.556	409.739	157.140	1.865.497	369.221
70	Saône (Haute-)	19	492	59.762	466.618	57.920
71	Saône-et-Loire	32.374	440.027	68.277	748.273	188 253
72	Sarthe	563	9.383	13.180	148.515	21.467
73	Savoie	8.077	121.680	28.760	328.673	37 931
74	Savoie (Haute-)	537	30.225	22.485	254.556	41.487
75	Direction de la Seine	»	»	476.158	6.345.368	1.562 556
	Direction des droits d'entrée	»	»	939.204	3.229.975	858 180
76	Seine-Inférieure	»	»	77.734	947.730	111 325
77	Seine-et-Marne	24	320	48.994	545.308	84.179
78	Seine-et-Oise	37	325	84.136	1.057.100	170.852
79	Sèvre (Deux-)	2.196	30.225	34 576	311.918	28.7.3
80	Somme	»	»	21.467	253.279	37.063
81	Tarn	28.606	582.167	28.482	374.281	37.608
82	Tarn-et-Garonne	12.724	209.038	13.389	147.977	15.810
83	Var	67.404	1.546.950	50.717	631.805	69.986
84	Vaucluse	39.995	873.790	17.366	204.521	41.014
85	Vendée	11.703	139.269	24.165	228.151	21.797
86	Vienne	18.484	221 500	32.343	254.441	25.322
87	Vienne (Haute-)	22	377	47.176	550.806	63.246
88	Vosges	39	451	43.584	531.473	94.782
89	Yonne	5.893	82.282	28.313	307.29[illegible]	54.480
	Total pour la France	2.525.351	38.546.347	4.128.096	49.040.253	10.842.078
	Algérie					
	Alger	364.941	5.980.333	35.103	390.589	202.100
	Constantine	32 511	1.309.626	14.389	194.699	31.580
	[illegible]	79.203	7.206.591	27.574	373.662	981.627
	Total pour l'Algérie	476.655	14.496.550	77.066	958.950	1.405.307

Voir aux Annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Au cours de la dernière huitaine, il s'est encore traité un certain nombre d'affaires dans les Entrepôts parisiens, où les prix de gros à gros n'ont pas beaucoup varié, quoique suivant pourtant ceux pratiqués dans les pays de production.

Les détaillants ont, de leur côté, fait quelques demandes ; ils n'ont pas, jusqu'ici, fait subir une forte augmentation à leur prix de vente. Aujourd'hui, la période de vacances étant termininée, il faut espérer que la vente des vins va reprendre une bonne activité sur place.

Gard. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 10 octob.	Cours du 17 octob.
	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°	Aramon plaine	7°5 et au-dessus	De 7°5 et au-dessus
8 à 9°	9,50 à 10 fr. 00	12,50 à 14 fr. 50	95 à 120 fr.
9 à 10°	le degré	Costières 15 à 16 fp.	Costières 8 à 9°
11°	Costières, 11 à 12 fr. 00	Vins vieux	120 à 135 fr.
11 à 12°	le degré	8 à 9°, 140 à 155 fr.	Vins vieux
Rosé, paillet, gris		hausse 20 fr.	Plaine 8 à 9°
Blanc Bourret		Costières 10 à 12°	125 à 140 fr.
		160 à 175 fr.	Costières 10 à 11°
		hausse 15 fr.	155 à 170 fr.

Hérault. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 11 octob.	Cours du 18 octob.
8°	Vins nouveaux	Vins rouges vieux 8°	Vins rouges 8°
9°	sous-marc	de 125 à 130 fr.	de 125 à 130 fr.
10°	8 à 10° 75 à 110 fr.	9° de 145 à 150 fr.	9° de 145 à 150 fr.
11°	l'hecto	10° 155 à 165 fr.	10° 155 à 165 fr.
Rosé		Vins nouveaux	Vins nouveaux de 7°5
Blanc de blanc		13,50 à 14 fr. enlève-	et au-dessus, 14 à 14,50
		ment immédiat; 14,50 à	enlèvement immédiat
		15 fr., logés, de 7°5	14,50 à 15 fr. logés
		et au-dessus	

Cote officielle de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins vieux, 16 fr. 50 le degré. — Vins nouveaux, de 15 à 16 fr. 50 le degré.

Alcools : Cours en hausse.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète — Marché du 12 octobre 1932.

Vins de pays, rouge ordinaire, 8°, de 125 à 130 fr. ; supérieur, 9°, de 145 à 150 francs ; 10° à 11°, 155 à 165 fr.; rosé, 13,50 à 14 fr. ; blanc, 15 à 16 fr 00

Algérie, rouge, rosé et blanc ordinaire, 15,50 à 16 fr. 00 ; supérieur 16,00 à 15 fr. 50 le degré. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons*. — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1931 le degré de	7 octob. 1932	14 octob. 1932
Rouges			
Plaine 8° à 10°	Vins nouveaux	130 à 148	125 à 145
Coteaux 9° à 11°	9,00 à 11 fr. 00	145 à 160	150 à 175
Ht-coteaux 9°8 à 11°8		»»» à »»»	»»» à »»»
Rosés			
Courants 8 à 9°	8,50 à 10 fr.	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 9 à 10°	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Blancs			
Courants 10 à 11°	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 10° à 11°5	»	»»» à »»»	»»» à »»»

Cote officielle de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Chambre d'Agriculture de l'Hérault nous communique la cote officielle suivante :

Marché des vins de Béziers du 14 octobre. Vins rouges vieux, de 15 à 16 francs le degré-hectolitre ; vins rouges nouveaux, de 14 à 15 francs le degré-hectolitre.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers : (vins vieux) 3.000 hl. 9°4 145 francs.

Près Béziers : (vins vieux) 400 hl. 11°3 176 francs.
Près Béziers : (vins vieux) 2.300 hl. 10°4 165 francs.
Près Béziers : (rosé nouveau) 1.000 hl. 15 francs le degré.

Pézenas. — Cours des vins du 16 octobre 1932 :
Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 15,00 à 16 fr. 00 le degré ; vins rosés, de »»,»» à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de «»,»» à »» fr. »» le degré.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 16,00 à »» fr. »» le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 16 octob. 1932 : vins rouges, 9°5 à 11°, 155 à 170 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 15 octob. 1932 : de 8°, de 122 à 128 fr. ; de 9°, de 135 à 145 fr. ; de 10°, de 145 à 155 francs ; de 11°, de 165 à 170 fr.

Narbonne. — Chambre d'agriculture de l'Aude (Commission des cours). — Vins rouges 1931 : de 15 à 16,50 le degré hectolitre ; 1932, de 13,50 à 14,50 le degré hectolitre.

Observations. — Cours très fermement tenus.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation de cours. — Cours moyens pratiqués du 7 au 13 octobre : Vin du Narbonnais, récolte 1931, de 9 deg. à 11 degrés, de 15 à 16 fr. le degré ; récolte 1932 ; à partir de 7 deg. 5, de 12,50 à 14 fr. le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière :
Minervois, de 9°, de 130 à 132 fr. ; 10°, de 138 à 142 fr. ; 11°, de 148 à 152 francs ; 12°, de 162 à 168 fr.

Corbières, de 10°, de 138 à 142 fr. ; 11°, de 148 à 152 fr. ; 12°, de 162 à 168 fr.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 8 octob.	Cours du 15 octob.
8°..................	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
9°..................	9 à 11 fr. 00 le degré	7°5 à 10°	7°5 à 10°
10°..................		de 12,50 à 14 fr. 00	de 12,50 à 14 fr. 00
11°..................		Vins vieux	Vins vieux
12 à 13°..............		8 à 12°, 13,50 à 14,50	8 à 12°, 14,00 à 14,50
15°..................		le degré	le degré

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Vins nouveaux, 13 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré ; récolte 1931 : 15 fr. à 15 fr. 50 le degré.

Alcools. — Pas d'affaires signalées.

Thuir, 16 octobre. — A la Cave Coopérative de Thuir, il a été vendu trois lots de 1.000 hectos chacun, à 14 fr. le degré, et un lot de 2.000 hectos, à 14 fr. 10 le degré. Le titrage du degré devant avoir lieu au moment de la retiraison, qui doit s'effectuer fin décembre au plus tard.

Bouches-du-Rhone. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 12 octobre. — Région : rouge, 14,50 à 15 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 15,50 à 16 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 15,00 à 16 fr. 00 l'hecto-degré.

ALSACE. — Strasbourg. — 5 octobre 1932.

	Haut-Rhin	Bas-R in
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	200 à 220	160 à 180
Vieux	300 à 320	260 à 280
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	320 à 400	300 à 350
Vieux	360 à 380	340 à 360
Vins blancs fins :		
Nouveaux	340 à 400	320 à 380
Vieux	460 à 500	380 à 460
Vins rouges :		
Nouveaux	»»» à »»»	»»» à »»»

Vins blancs fins en bouteilles, 7 à 14 fr. la bouteille. Prix de gros, l'hecto nu, gare départ.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 8 octobre 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 13,50 à 13 fr. 00 ; 2e choix, le degré 12 fr. 50 à 11,50; 3e choix, le degré, 9,50 à 10 fr. 75; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 10,00 à 11 fr. 50; vin de distillerie, 8,25 à 9 fr. 00 le degré, propriété.

Oran. — Du 8 octobrs 1932 :

Vin rouge, le degré, 12,00 à 13 fr. 00.

ALCOOLS

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 950 à 975 fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 900 à »»» fr. ; marc à 86°, 910 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 825 à 845 fr. ; trois-six de marc, 86°, 775 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 460 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 975 à 1000 fr. ; trois-six marc 100° deg., 890 à 900 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 880 à 900 fr.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 820 à 830 fr.; 3/6 marc, 560 fr. l'hecto ; eau-de-vie de Pézenas, à 52°, 600 francs.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 960 à 980 ; marc, 700 à 840 francs les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 18 octobre 1932.

	Courant	Novembre	3 de Février
	—	—	—
Blé	114-113,50 P.	116 P.	119,75-120 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	87,50-87,75 P.	87-87,25 P.	88,75-89 P.

New-York, 14 octobre.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (54 fr. 04) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2 disponible (55 fr. 65) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation (35 3/4).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 3 à 7.

Alger. — 8 octobre 1932.

Blé tendre colon, 1er choix, 134 à 132 ; 2e choix, 131 à 120. — Blé tendre marchand, 123 à 121. — Blé dur colon, 1er choix, 121 à 119 ; 2e choix, 161 à

160. — Blé dur marchand, 90 à 89. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 54 à 53. — Orge Maroc logée, 70 à 71. — Avoine, 82 à 81. — Fèves, féverolles, 65 à 64 fr. — Foin laitier, 37 à 38. — Foin administratif, 29 à 30. — Paille, 14 à 15.

POMMES DE TERRE

En francs aux 100 kilos (entre parenthèses date du mois) :

Chantonnay (Vendée) (13), 45.

Châteaurenard (B.-du-Rh.) (13), 50.

Poitiers (Vienne) (11), 25.

Sisteron (Basses-Alpes) (12), 25 à 30 en culture.

TOURTEAUX

Marseille. On cote les 100 kilos prix en fabrique nus : Coprahs demi-cochin, 95 ; dito demi-blancs, 75 ; dito ordinaires, 56 ; arachides rufisques extra-blancs, 72; dito blancs, 70; dito ordinaires, 58; dito coromandel, 53 ricins, 33 ; lins, 75 ; colza, 45 ; palmistes, 63.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal	95	96	96	97	98
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique	79	80	81	82	83
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	91,50	92,50	93,50	94,50	95,50
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique	81	82	83	84	85
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal	102	102	—	—	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal	92	92	—	—	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique	94,75	95,75	96,75	97,75	98,75
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse	98	98,50	99	99,75	100,25
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse	125	126	127	128	129
Phosphate d'ammoniaque 20,5 o/o d'azote 52,5 o/o d'acide phosphorique	184	—	—	—	—

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude 15-16 o/o k°, 112 à 125. — Sulfate Ammoniaque 20-21 k°, 116 à 121. — Sulfate Potasse 48-52 k°, 116 à 122. — Chlorure Potassium 48-52 k°, 86 à 89. — Sylvinite Riche 20-22 k°, 29 à 34. — Sulfate cuivre crist. 98-99 k°, 212 à 220. — Sulfate cuivre neige 98-99 k°, 215 à 225. — Sulfate de fer 98-99 k°, 35 à 36. — Superphosphate minéral 14 k°, 29 à 35. — Logé Gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 9 au samedi 15 Octobre 1932

	Température 1932 maxima	Température 1932 minima	Température 1931 maxima	Température 1931 minima	Pluie 1932 mill.	Pluie 1931 mill.
Angers						
Dimanche...	16.0	10.4	15 7	9.8	»	«
Lundi......	15.6	6.4	22.0	6.3	«	0.4
Mardi......	14 8	5.4	«	«	«	»
Mercredi...	13.8	3.6	17.8	13 9	«	2 2
Jeudi......	14 8	4.8	18.4	8.5	»	«
Vendredi...	15 4	2.8	20.1	6.8	»	1.2
Samedi.....	13.8	8.0	21.0	8.1	5.4	«
Total...					36.2	13.0
Angoulême						
Dimanche..	23.5	10.0	21.0	13.6	«	»
Lundi......	16.7	10 7	25.7	5.4	»	«
Mardi......	15.4	9.2	»	»	«	«
Mercredi...	14.7	1.5	18.6	14.9	»	1.4
Jeudi......	15 6	3.2	18.6	6.0	»	«
Vendredi...	15.9	0 8	23.0	5.0	»	»
Samedi.....	15.6	5.2	21.1	11.2	9.6	trac.
Total....					106.0	5.8
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	24.0	6.6	19.2	8.9	«	»
Lundi......	17.8	8.8	26.0	4.8	»	«
Mardi......	14.1	8.4	«	»	»	»
Mercredi...	13 0	1 1	21.0	16.3	»	1.5
Jeudi......	15.0	—1.0	18 0	1.4	»	»
Vendredi...	19.2	1.3	24.6	2.7	«	«
Samedi.....	18.4	3.8	24.2	9 8	«	«
Total..					93.4	23.3
Bordeaux						
Dimanche..	25.4	8.8	19.6	12.8	trac.	«
Lundi......	18.5	11.0	24.2	6.9	«	»
Mardi......	16.4	8.9	19.4	«	»	«
Mercredi...	15.4	4.6	14.6	15.8	»	2.5
Jeudi......	15.8	0.6	»	4.6	»	«
Vendredi...	17.5	0 6	25.6	5.9	»	«
Samedi.....	14.5	4.6	19.0	13.0	8.9	0.3
Total....					90.7	19.4
Toulouse						
Dimanche..	22.9	10.4	20.4	9.5	«	»
Lundi......	20.9	10.8	23.4	6.3	»	«
Mardi......	16.5	11.4	«	«	0.3	2.7
Mercredi...	16.2	5.8	20.8	15.2	»	«
Jeudi......	16.6	1.4	18.6	6.5	»	«
Vendredi...	18.6	2 6	22.0	6.6	»	«
Samedi.....	18.6	4.5	21.0	14.9	0.4	»
Total....					20.7	31.7
Perpignan						
Dimanche..	22.7	13.7	28.8	16.5	«	«
Lundi......	24.8	16.3	20 9	10.5	»	»
Mardi......	20.1	14 9	»	«	1.8	«
Mercredi...	19.1	10.1	25.4	16.1	»	»
Jeudi......	21.0	10.5	24.1	14.5	»	«
Vendredi...	18.8	11.3	18.6	9.9	«	»
Samedi.....	18.4	7.3	20.8	16.8	»	»
Total....					20.4	6.7

	Température 1932 maxima	Température 1932 minima	Température 1931 maxima	Température 1931 minima	Pluie 1932 mill.	Pluie 1931 mill.
Mourmelon						
Dimanche	15 6	8.9	19.0	2.8	«	«
Lundi	13.0	3.8	21.0	3.0	»	«
Mardi	12.5	4.1	»	«	»	«
Mercredi	13.0	0.0	17.0	8.2	»	11.2
Jeudi	14 0	0.3	15.0	7.0	«	trac.
Vendredi	15.0	0.0	19.0	4.0	»	«
Samedi	17.1	3.1	21.0	6.0	0.2	»
Total					39.8	13.4
Dijon						
Dimanche	23.1	10.2	18.8	8.6	»	»
Lundi	13 6	9.9	21.0	8.8	»	«
Mardi	10.4	4.4	«	»	«	»
Mercredi	14.3	4.0	18.1	8.2	«	4.7
Jeudi	14.1	4.4	18.4	6.9	»	«
Vendredi	15 1	2.8	17.6	6.0	«	»
Samedi	18.0	3.9	22.8	10.3	«	«
Total					74.2	5.9
Lyon						
Dimanche	23.2	9.7	18.0	10.3	trac.	»
Lundi	18.9	9.3	24.5	3.4	12.2	»
Mardi	14.1	8.4	»	»	trac.	»
Mercredi	13·5	5.2	19.7	16.6	«	11.3
Jeudi	12 9	5.0	16.8	5.9	«	»
Vendredi	19.8	6.4	24.6	3.9	«	«
Samedi	18.0	4 2	23 4	9.0	«	«
Total					104.6	23.4
Marseille						
Dimanche	22.8	13.9	24.0	11.2	trac.	«
Lundi	24.6	13.0	24.5	8.2	»	»
Mardi	19.0	13.3	»	»	»	«
Mercredi	19.7	4.8	23.0	12.0	«	trac.
Jeudi	19.0	11.9	20.1	12.7	9.8	«
Vendredi	19.3	11.8	22.6	10.1	trac.	«
Samedi	21.2	10 5	22.0	11.0	8.2	«
Total					82.3	11.9
Montpellier						
Dimanche	19.5	12.8	21.6	11.5	2.3	0.2
Lundi	20 4	8.5	23.0	11.9	1.8	0.5
Mardi	19.9	10 2	19.3	15.3	0.2	0.3
Mercredi	21 3	5.9	25 2	9.9	0.2	«
Jeudi	21.4	10.1	25.2	8 9	0.2	«
Vendredi	21.4	10 2	14 0	8.2	0.2	8.1
Samedi	17.2	9.9	14.0	10 9	»	8.7
Total					108.3	41.9
Alger						
Dimanche	»	«	24.5	11 9	«	0.2
Lundi	«	»	25.3	13.8	«	»
Mardi	«	«	30.9	13.9	»	siroc.
Mercredi	»	»	24 3	19.0	»	»
Jeudi	«	»	24.9	16.0	»	«
Vendredi	»	«	25.2	19.1	«	«
Samedi	»	«	28.1	14.8	«	»
Total					23.5	20.9

Observations. — Automne

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.